



Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

Restaurant Oliv Weggis

Geniale Geräte.

«Nigel Nagelneu» ist sie, die Küche im Oliv in Weggis. Yusuf Kayalibal konnte die Räumlichkeiten im Rohbau übernehmen und das gesamte Restaurant selber einrichten. «Zusammen mit dem Architekten haben uns die Aeschlimanns sehr gut beraten und auf den Tag genau war alles da und einsatzbereit», sagt Kayalibal. «Es war ein sehr kollegiales Team.» Entdeckt hat der Gastronom die Profi-Geräte bei Aeschlimanns an der ZAGG. «Da habe ich sie mir angeschaut. Nun weiss ich aus ei-

gener Erfahrung, wie genial und leistungsstark sie sind. Ich möchte nichts anderes mehr.»

www.oliv-weggis.ch



Auftrag und Umsetzung

- Einbau einer komplett neuen Küche aus Rohbauräumlichkeiten
- Herdanlage mit integriertem Aeschlimann-Grill MA 6000 EF
- Abwaschbereich mit Geschirrspülmaschine Winterhalter UC-L und PT-M Energy Plus
- Combi-Dämpfer Rational SCC 61
- Pizzaofen Cuppone Tiepolo



«Auf den Tag genau war alles da und einsatzbereit.»

Yusuf Kayalibal

